



Hokkaido-Kokossuppe (vegan)

gebrannte Nüsse / Kürbiskernöl

Hokkaido coconut soup (vegan) / roasted nuts / pumpkin seed oil

€ 9,50

Hessischer Kochkäse (vegetarisch)

Bauernbrot / Butter

Hessian cooking cheese (vegetarian) / farmhouse bread / butter

€ 8,50

Gebratene Garnelen

Knoblauchbutter / frische Kräuter

Fried prawns / garlic butter / fresh herbs

€ 18,80

Feldsalat (vegetarisch)

Himbeerdressing / Frischkäse / gebrannte Nüsse

Lamb's lettuce (vegetarian) / raspberry dressing / cream cheese / roasted nuts

€ 15,90 groß - large / € 10,90 klein - small

+ Geräucherte Entenbrust

+ Smoked duck breast

€ 8,00



Caesar Salat

Romanasalat / Croûtons / Parmesan / Caesar Dressing

Romaine lettuce / croûtons / parmesan / Caesar dressing

€ 15,90 groß - large / € 10,90 klein - small

dazu gebratene Hähnchenbruststreifen

served with fried chicken breast strips

+ € 6,00

dazu gebratene Garnelen

served with fried prawns

+ € 9,00

Unsere Salate werden mit ofenfrischem Baguette serviert.

Our salads are served with fresh baked baguettes.

Classic Cheeseburger

100% Rindfleisch Patty 100g / Cheddar / Brioche Brötchen / Salat / Zwiebeln

Tomate / Gurke / Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise

Classic Cheeseburger 100% beef patty / cheddar / brioche bun / lettuce / onions / tomato

gherkin / french fries / ketchup / mayonnaise

€ 11,80

Double Cheeseburger

100% Rindfleisch Patty 2x 100g / Cheddar / Brioche Brötchen / Salat

Zwiebeln / Tomate / Gurke / Pommes Frites / Ketchup / Mayonnaise

Classic Cheeseburger 2x 100% beef patty / cheddar / brioche bun / lettuce / onions

tomato / gherkin / french fries / ketchup / mayonnaise

€ 15,80



„classic“ Flammkuchen

Schmand / Speck / Zwiebeln

Tarte flambée "classic" / sour cream / bacon / onions

€ 16,80

„vegi“ Flammkuchen

Schmand / Feta / Oliven / getrocknete Tomaten

Tarte flambée "vegetarian" / sour cream / feta / olives / dried tomatoes

€ 15,80

„Lachs“ Flammkuchen

Schmand / Wildlachs / Lauch

Tarte flambée "salmon" / sour cream / wild salmon / leeks

€ 18,80

Rumpsteak (220g im Rohgewicht)

Kräuterbutter / Brot

rump steak (220g raw weight) / herb butter / bread

€ 28,70

dazu Ofenkartoffel mit Schmand

served with baked potato with sour cream

+ € 6,50

getrübte Parmesan Pommes Frites

served with truffled parmesan fries

+ € 7,00

dazu einen Beilagensalat

served with mixed salad

+ € 5,50

Pommes Frites

served with french fries

+ € 5,50



Schnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites / Preiselbeeren / Zitrone

Schnitzel "Viennese style" / french fries / cranberries / lemon

€ 19,30

Schnitzel „Champignon“

Champignonrahmsoße / Pommes Frites / Preiselbeeren

Schnitzel / mushroom cream sauce / french fries / cranberries

€ 21,60

Schnitzel „Kochkäse“

Kochkäse / Kümmel / Pommes Frites

Schnitzel / hessian cooking cheese / caraway / french fries

€ 21,60

Alle Schnitzel vom Schwein haben 200g im Rohgewicht.

All cutlet from pork have 200g raw weight.

Gerne servieren wir Ihnen unsere Schnitzel auch als Hähnchenvariation.

Sie möchten lieber eine kleinere Portion,

hier gewähren wir Ihnen einen Preisnachlass von € 4,00.

We are also happy to serve you our schnitzel as a chicken variation.

If you prefer a smaller portion, we will give you a discount of €4.00.



Mandel-Nougat Soufflé

geschäumter Madagaskar Vanillesoße

Almond nougat souffle / foamed Madagascar vanilla sauce

€ 10,90

Italienisches Vanilleeis

Zwetschgen Röster / Crumble

Italian vanilla ice cream / plum roaster / crumble

€ 11,80

Hat es Ihnen bei uns gefallen, dann bewerten Sie uns bitte unter

If you enjoyed your stay with us, please rate us at



Hat es Sie Ihnen nicht gefallen, dann sprechen Sie uns bitte an,

wir werden gemeinsam eine Lösung finden.

If you didn't enjoyed it, please talk to us and we will find a solution together.

Vielen Dank und bis bald, Ihr Mollerteam.

Thank you and see you soon, your Mollerteam.